

Crêpes de courgettes à la crème



lesbonsrestaurants

Apéritifs et amuses bouches

Facile

Pour : 6 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 15 mn

Ingrédients

- 1 courgette
- 2 gousses d'ail
- 1 échalote
- 1 oignon
- 1 oeuf
- 2 cs de farine
- 2 cs de crème fraîche - épaisse
- huile
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Pelez, épépinez, lavez et râpez la courgette. Laissez-la égoutter dans une passette.
- 2 Pelez, lavez et hachez l'ail, l'oignon et l'échalote.
- 3 Dans un saladier, mélangez la farine, l'oeuf et la crème jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
- 4 Une fois votre pâte à crêpes terminée ajoutez-y les courgettes, l'ail, l'oignon et l'échalote. Mélangez bien le tout.
- 5 Faites chauffer un peu d'huile dans une poêle et réalisez de petites crêpes. Faites-les cuire 2 minutes sur chaque face.
- 6 Il n'y a plus qu'à déguster ! Bon appétit !

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

